



DOMAINE

Santa Ines Organic Cabernet Sauvignon Malbec



PRODUCENT: De Martino

LAND/REGION: Chile

ARTIKELNR: 244601

PRIS: 79,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: cabernet sauvignon & malbec

ÅRGÅNG: 2019

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet är gott att dricka nu och vinner inte på lagring.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Druvsammansättningen består av 60% cabernet sauvignon och 40% malbec från utvalda delar i Isla de Maipo, druvorna är ekologiskt odlade sedan 2001. Klimatet i området är meritimt med perfekt balans av kalla brisar och morgnar av dimma. Det gör att druvorna mognar i lagom takt, vilket innebär att alkoholen inte blir speciellt hög men får en fin syra. Jordmånen består främst av sand och grus. Druvorna skördades i början av mars, där de började med malbec och avslutade med cabernet sauvignon. Druvorna avstjätkades och tappades sedan över till rostfria ståltankar. Därefter följde inledande kallmaceration och spontanjäsnig. Efter avslutad jäsnig fortsatte skalmacerationen ytterligare tio dagar och sedan drogs vinet över till franska ekfat. Vinet har lagrats ett år på franska ekfat - barriquer. Tonerna går åt svarta vinbär, viol, mörka körsbär, lakrits och hallon som avslutas med lättare fattoner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

Provningsnotering:

1934 emigrerade Pietro De Martino till Chile från Italien för att söka lyckan, och grundade företaget De Martino i Maipo Valley precis utanför Santiago. Idag jobbar 3e och 4e generationen för att utveckla företaget i Pietro's innovativa anda. Filosofin är att producera så rena viner som möjligt med så liten påverkan som möjligt. Visionen är att producera renast möjliga viner som reflekterar ursprung. För att få vinerna att reflektera ursprung och druvsort, används endast ståltankar, cementfat och äldre ekfat.